



TOSTADAS DE CHORIZO



Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos

Rinde: 8 porciones



- 8 tortillas de maíz blanco o amarillo
- 1 chorizo de res o de puerco de 12 onzas (340 g)
- 4 cucharadas de comino
- 1 cucharada de polvo de chile Mexene
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cebolla mediana picada
- 1 lata de Casa Fiesta Refried Beans
- ½ taza de tomates picados
- 1 taza de queso rallado de mezcla mexicana
- 2 tazas de aceite vegetal para freír las tortillas

En una sartén para freír, dore el chorizo y la mitad de las cebollas. Agregue el comino, el cilantro y el Mexene. Una vez que se hayan incorporado los ingredientes, agregue los frijoles refritos, mezcle bien y mantenga todo caliente. En una cacerola, coloque el aceite vegetal y caliéntelo a fuego medio o hasta que el aceite haya llegado a 350 °F (176 °C). Una vez que el aceite esté listo, fría las tortillas hasta que estén doradas, quite el exceso de aceite en una toalla de papel. Distribuya el chorizo y la mezcla de frijoles sobre la tortilla, finalice decorando con el resto de las cebollas, el cilantro y los tomates.

